

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Buah-buahan merupakan produk hortikultura yang mudah mengalami penurunan mutu. Penyebab penurunan mutu pada buah-buahan dapat disebabkan karena sifat buah yang mudah rusak (perishable) ataupun karena penanganan pasca panen yang kurang tepat. Oleh karena itu diperlukan usaha untuk memperpanjang umur simpan buah-buahan, dan menambah nilai jualnya (Saptoningsih dan Jatnika, 2012). Usaha untuk memperpanjang umur simpan buah-buahan dapat dilakukan dengan mengolahnya menjadi asinan buah.

Asinan buah merupakan hasil olahan berbagai macam buah dengan rasa manis, asam, pedas, dan segar. Secara umum, masa simpan asinan pada suhu ruang berkisar selama satu hari dan apabila disimpan dalam kulkas berkisar selama tujuh hari. Asinan yang umum ditemui terdiri dari satu macam buah atau campuran berbagai macam buah (Saptoningsih dan Jatnika, 2012). Asinan buah merupakan produk olahan buah-buahan yang digemari oleh berbagai kalangan mulai dari anak-anak, remaja maupun orang dewasa. Hal tersebut dapat diketahui dari survei yang telah dilakukan dengan menyebarkan kuisioner yang dapat dilihat dalam Appendix A pada 42 responden berusia 16 sampai 51 tahun. Survei dilakukan oleh mahasiswa dan masyarakat di dalam dan di luar Universitas Katolik Widya Mandala Kampus Dinoyo. Hasil survei menyatakan bahwa dari 90,5% responden pernah mengkonsumsi asinan buah, 58,5% dari 41 responden yang pernah mengkonsumsi asinan buah tersebut menyukai asinan buah dan 95,83% dari 24 responden yang menyukai asinan buah tersebut mengkonsumsi produk

asinan buah dengan frekuensi <5 kali selama sebulan sementara 4,17% dari 24 responden yang menyukai asinan buah tersebut mengkonsumsi produk asinan buah dengan frekuensi 5-10 kali selama sebulan.

Asinan buah yang diproduksi memiliki brand “Frulla” yang merupakan bahasa Italia yang berarti campuran. Nama “Frulla” dipilih karena asinan buah yang diproduksi terdiri dari campuran beberapa macam buah-buahan. Karakteristik produk asinan buah “Frulla” ini adalah terdiri dari 3 macam buah-buahan. Buah-buahan yang digunakan antara lain adalah salak, mangga, dan pepaya muda yang dipilih berdasarkan survei yang dilakukan pada 42 responden laki-laki dan perempuan berusia 16-51 tahun. Hasil survei menunjukkan 81% responden memilih buah mangga sebagai buah yang cocok dijadikan asinan buah, 45,2% responden memilih buah salak sebagai buah yang cocok dijadikan asinan buah, dan 38,1% responden memilih buah pepaya muda sebagai buah yang cocok dijadikan asinan buah. Asinan buah dikemas dalam kemasan *pouch* dari bahan plastik PP berbentuk kantung dengan kapasitas 608,5 g per *pouch* agar memiliki kesan unik, elegan, praktis karena mudah dibawa dan tidak mudah pecah.

Bahan utama dari asinan buah “Frulla” adalah gula, garam dan buah. Buah memiliki kandungan nutrisi yang tinggi sehingga mudah mengalami pembusukan apabila tidak diolah dan disimpan secara benar. Pengolahan buah menjadi asinan merupakan salah satu upaya untuk memperpanjang umur simpan dari buah. Produk asinan menggunakan bahan pengawet alami seperti gula dan garam yang dapat mempertahankan umur simpan buah dengan mempengaruhi aktifitas air (aw) dari bahan, sehingga pengendalian pertumbuhan mikroorganisme dapat terhambat (Buckel, *et al.*, 1985). Oleh karena itu, penjualan asinan buah akan dibatasi pada kota Surabaya untuk menjaga kualitas dan penampilan produk. Pemasaran dilakukan melalui media sosial dan penawaran secara langsung. Segmen pasar yang akan

dituju adalah konsumen mulai dari anak-anak, remaja sampai orang dewasa dengan kalangan menengah.

Asinan buah “Frulla” diproduksi dengan kapasitas 76 *pouch* asinan buah dan dijual dengan harga jual Rp 16.000,00 per *pouch*. Pemilihan harga dilakukan berdasarkan survei yang telah dilakukan pada 42 responden laki-laki dan perempuan berusia 16-51 tahun. Hasil survei menunjukkan sebesar 59,5% responden dapat menerima harga asinan buah pada kisaran harga Rp 10.000,00-Rp 15.000,00 dan sebesar 31% memilih kisaran harga Rp 15.000,00-Rp 20.000,00 dan sebesar 9,5% sisanya memilih kisaran harga Rp 20.000,00-Rp 25.000,00. Produksi dilakukan di indekos bagian dapur yang berlokasi di Jalan Mojopahit No 3, Surabaya dengan model tata letak mesin dan peralatan *process layout* sehingga segala jenis peralatan dengan jenis yang sama diletakkan di dalam satu lokasi.

1.2. Tujuan

Menyusun perencanaan pendirian usaha pengolahan asinan buah dengan kapasitas 76 *pouch* (@608,5 *g/pouch*) per hari dan menganalisa kelayakan teknis dan ekonomisnya.